

Programa de Alimentos Para el Cuidado de Niños y Adultos (CACFP)

Consejos y Trucos de Seguridad Alimentaria



Cómo Usar esta Hoja Informativa

Esta hoja informativa está diseñada para ayudar a los patrocinadores del CACFP y los sitios participantes a comprender y garantizar la seguridad alimentaria al servir comidas y meriendas como parte de las actividades del CACFP. Para obtener más información sobre el programa CACFP y cómo participar, consulte la hoja informativa **Cómo Participar en el CACFP** en el sitio web de **SDE CACFP**.

Seguridad Alimentaria

Los patrocinadores de CACFP son responsables de garantizar que los alimentos que ofrecen se hayan preparado, almacenado y servido de manera adecuada.

Los requisitos para garantizar la seguridad alimentaria pueden diferir dependiendo de si el sitio participante prepara y sirve la comida ofrecida, o solo sirve comida preparada fuera del sitio. Todos los Patrocinadores y Sitios Participantes del CACFP deben pasar las inspecciones de salud y seguridad apropiadas. Las instituciones se asegurarán de que al almacenar, preparar y servir alimentos, se cumplan las normas sanitarias y sanitarias adecuadas que cumplan con todas las leyes y reglamentos locales y de Idaho aplicables. Comuníquese con su **departamento de salud local** para obtener más información. Las instituciones e instalaciones deben garantizar que se disponga de las instalaciones adecuadas para almacenar alimentos o almacenar comidas.

¡La información que se presenta a continuación proporciona pautas generales para reducir los riesgos de enfermedades transmitidas por los alimentos, pero recuerde, en última instancia, depende de usted asegurarse de que la comida que sirve sea segura para sus participantes!

Alergias a los Alimentos



Conozca las Alergias de los Participantes

Las alergias alimentarias pueden ser extremadamente peligrosas y potencialmente mortales.

Asegúrese de preguntar a los participantes y/o a sus padres y cuidadores sobre posibles alergias, la gravedad de las alergias, síntomas comunes y posibles tratamientos y /o sustituciones. Recopile esta información en el formulario de declaraciones medica de SDE y compártala con cualquier persona responsable de preparar, distribuir o servir alimentos.

Mantenga un procedimiento escrito para el manejo de alergias alimentarias y guárdelo en un lugar que sea accesible para aquellos involucrados en la producción, distribución y servicio de comidas.



Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.

Mantener un Medio Ambiente Limpio



Lávese las Manos con Agua y Jabón

Antes de servir o manipular alimentos, asegúrese de lavarse las manos con jabón y agua corriente tibia y limpia. Haga espuma con el jabón y frote todas las partes de las manos durante al menos 20 segundos. Enjuague bien las manos y séquese con una toalla de papel limpia (las toallas reutilizadas pueden contener bacterias). Si es posible, use una toalla de papel para cerrar el grifo. Asegúrese de que los participantes también se laven las manos o utilicen desinfectante para manos antes de sentarse a comer o beber.

Deseche los Alimentos Inseguros

Por lo menos una vez a la semana, busque y deseche cualquier alimento que ya no sea seguro para comer. Siga todas las pautas proporcionadas por los proveedores sobre cómo almacenar y servir los alimentos que brindan. Asegúrese de cumplir con todas las fechas de vencimiento y las instrucciones de almacenamiento de los alimentos que compra usted mismo.



Desinfecte las Superficies con Regularidad

Las superficies sobre las que se colocan los alimentos deben lavarse regularmente con agua caliente y jabón. Se puede usar una solución de una cucharada de blanqueador de cloro líquido sin perfume por galón de agua para desinfectar las superficies. Asegúrese de usar solo productos de limpieza aptos para alimentos en las áreas que se usen para almacenar o servir alimentos. No olvide áreas o muebles que los participantes puedan tocar mientras comen, como sillas y mostradores.



Almacene y Prepare Alimentos de Manera Segura

Separe los Alimentos al Comprar, Almacenar, Lavar y Servir

Mantenga siempre la carne cruda, los mariscos, las aves y otros alimentos propensos a los microbios separados de los alimentos listos para consumir. Siempre enjuague las frutas y verduras antes de servirlos o prepararlos, incluso si tienen una cáscara o cree que no han entrado en contacto con ningún patógeno. Nunca colocar alimentos cocidos en una superficie que previamente contenía alimentos crudos a menos que se hayan limpiado y desinfectado.



Mantenga las Temperaturas Adecuadas Durante el Almacenamiento y la Cocción

Mantenga los alimentos a temperaturas seguras

Mantenga los alimentos fríos a 41 ° F o menos y los alimentos calientes a 135 ° F o más. Nunca deje alimentos fuera de la refrigeración durante más de dos horas. Si la temperatura exterior es superior a los 90 ° F, la comida no debe dejarse afuera más de una hora.



Cocine los alimentos a temperaturas internas seguras

Siga las instrucciones de preparación de los alimentos que cocinará o recalentará en sus instalaciones que fueron proporcionados por otro grupo. Asegúrese de que todos los platos de carne y huevo que cocine alcancen una temperatura interna adecuada antes de servirlos. Tenga a mano un termómetro para alimentos y asegúrese de lavarlo entre usos, incluso cuando revise repetidamente el mismo alimento. Las temperaturas internas seguras para los tipos de alimentos se pueden encontrar en <https://theicn.org/icn-resources-a-z/food-safety>.

